COCINAS

Aparato Clase 3 Tipo A

Manual de Instrucciones

- **Instalación**
- **Utilización**
- **Mantenimiento**

Recomendamos, que lea atentamente este manual de instrucciones, pues de esta forma, podrá conocer mejor su nueva cocina, concebida y fabricada exclusivamente pensando en usted, cumpliendo rigurosamente las NORMAS EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD.

ÍNDICE

Introducción

Presentación 3

General 3

Placa de Características 4

Instrucciones Técnicas de Regulación e Instalación 5

Gas 5

Adaptación a los diferentes tipos de gas 6

Instrucciones de utilización 8

Mantenimiento y Limpieza 11

Consejos de Utilización 13

1 - INTRODUCCIÓN

Estas instrucciones, tienen por objeto informar al técnico de la forma más sencilla, más práctica y segura para proceder a la instalación de la cocina.

Es necesaria una lectura cuidadosa de las instrucciones de instalación, pues solo con un buen conocimiento del producto se podrá realizar una correcta instalación del aparato.

La instalación debe de ser realizada por personal cualificado de acuerdo con las NORMAS OFICIALES en vigor, pues de no ser así, se corren riesgos innecesarios, pudiendo ocasionar daños personales o en el propio aparato, de los cuales el fabricante no se hace responsable.

1.1 - PRESENTANCIÓN

La Encimera, presenta, según los diferentes modelos, quemadores a gás y/o placas eléctricas de diferentes tipos..

En el panel de mandos, o en el propio mando, en la parte superior de cada uno, hay un esquema que señala la correspondencia entre éste y el quemador o placa eléctrica.

Las parrillas que cubren la zona de quemadores de la encimera tienen una determinada posición, que es conveniente respetar a fin de evitar posibles acccidentes con los recipientes de cocina.

1.2 - GENERAL

La instalación del aparato, debe realizarse en una zona ventilada, a una distancia mínima de 70 cm de los muebles que se encuentren en la parte superior de la encimera y de 2 cm de la parte posterior y laterales, y alejado de materiales inflamables..

IMPORTANTE: La utilización de un aparato de gas, que se utiliza para la preparación de alimentos, provoca calor y humedad en el habitáculo en el que esté instalado el mismo.

El aparato debe de quedar posicionado por su propio peso, para un correcto funcionamiento, debe de colocarse sobre una superficie plana y estar debidamente nivelado.

Asegurar una buena ventilación de la cocina, mantener los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). Una utilización intensiva y prolongada del aparato, puede requerir ventilación adicional, por ejembplo, abriendo una ventana, o todavía más eficaz, por ejemplo aumentado la potencia de la ventilación mecánica si existiese (campana extractora).

ATENCIÓN

La tapa de cristal, se puede romper cuando se calienta..

Apagar los quemadores y esperar de 2 a 3 minutos antes de bajar la tapa.

Antes de la instalación, asegúrese de que existe compatibilidad entre las condiciones locales de distribución (naturaleza y presión de gas) y el ajuste del aparato..

Las llaves de gas no requieren ningún tipo de mantenimiento, no siendo necesaria por tanto lubrificación

Este aparato ha de ser conectado a una salida de gases individual..
Debe ser instalado y conectado, de acuerdo con las normas de instalación en vigor.
Debe de darse especial atención a las disposiciones relativas en materia de ventilación.
Las condiciones de regulación del aparato, están impresas en la etiqueta (o en la placa de características).

1.3 - PLACA DE CARATERISTICAS

Todas las cocinas llevan una placa de caracterísiticas, donde figuran todos los datos técnicos y de identificación.

Antes de las conexiones respectivas, será necesario consultar esta placa de características.

2 - INTRUCIONES TÉCNICAS DE REGULACIÓN Y INSTALACÍON

2.1 - GAS

2.1 - Conexión al circuito de Gas

Utilice el tubo normalizado de acuerdo con la legislación vigente para el tipo de gás que se va a utilizar.

Realice la conexión entre el porta tubos situado en la parte trasera de la cocina y el engranaje de la bombona de gas o de la toma de gas de la instalación. Esta misma conexión podrá efectuarse en el lado derecho o izquierdo del aparato, una vez que el tubo pase por las abrazaderas situadas en la parte trasera de la cocina, evitando las mayores fuentes de calor.

La conexión del aparato a la instalación de gas (gás combustíble canalizado en edifícios) puede realizarse con ayuda de un tubo flexíble de goma vulcanizada o de inox flexible, obedeciendo el mismo a las normas aplicables.

En los aparatos con instalación eléctrica, cuya alimentación de gas se realice por medio de un tubo metálico, es necesario realizar un aislamiento eléctrico interponiendo entre el tubo colector y el tubo de alimentación de gas un racor aislante.

La conexión del aparato a la botella de GPL, bombona de butano comercial de 13 kg, puede hacerse con un tubo flexible de goma vulcanizada.

Cuidados en la aplicación del tubo flexible de goma vulcanizada:

- No debe soportar temperaturas superiores a las indicadas en la norma aplicable.
- Deben utilizarse abrazaderas en las dos extremidades y no estar sujeto a torsión..
- El tubo debe permanecer visible, para permitir una vigilacia periódica.
- Deberá ser lo más corto posible con una longitud máxima de 1,5 metros.
- Debe seguir por las abrazaderas ya colocadas en la cocina evitando las mayores fuentes de calor.

En la parte trasera inferior opuesta al horno, encontramos un soporte redondo, por donde se deberá pasar el tubo flexible del gas, de modo que éste no esté en contacto con las paredes del horno.

ATENCIÓN

Una vez realizada cualquier conexión de alimentación de gas, y antes de la utilización del aparato, verifique si existe alguna fuga.
La verificación de fugas, debe realizarse con ayuda de un producto espumífero.
Cualquiera que sea la circunstancia, no utilizar NUNCA llama
Verifique que no existe fuga de gas en las conexiones.

2.1.2 - Adaptación a los Diferentes Tipos de Gas

La cocina está equipada con quemadores “Multigás”, los cuales están peraprados para utilizar con cualquier tipo de gás, una vez se proceda a las modificaciones necesarias.
De utilizar un gás diferente al que el aparato va preparado, deberá solicitar al fabricante el “KIT” de componentes, indicando el tipo de gás que desea utilizar y proceder a la sustitución del mismo.
El “KIT” de transformación está compuesto por los respectivos inyectores y la etiqueta de transformación para el tipo de gas a instalar. Una vez hecha la instalación del “KIT”, la etiqueta deberá ser colocada junto a la etiqueta original sobre la parte de regulación del gas.

Encimera:

Para sustitur los inyectores de la encimera, retire la tapa y la base de cada quemador. El acceso al inyector, se hace por el centro del quemador, utilizando una llave de “tubo” hexagonal de 7mm.

Quemador del Horno:

Para sustituir los inyectores del horno, retire el fondo del forno, afloje el (los) tornillo (s) del (los) quemador (es), y a continuación retirelo (s) empujando en el sentido de dentro hacia fuera del horno.

Regulación de los Mínimos en los Quemadores:

Una vez adapatada la cocina a un tipo de gas diferente al inicialmente instalado, deberá regular los mínimos de los quemadores de la siguiente forma:
Encender el quemador y girar el mando hacia la posición de mínimo.
Retirar el mando de la respectiva llave, sacándola con ayuda de un destornillador fino, girar el tornillo hacia la izquierda (+llama) o hacia la derecha (- llama) hasta obtener una llama mínima regular que no se apague.

Regulación del caudal mínimo del horno:
(solamente cuando se realice la adaptación para otro tipo de gas).

- Retire todos los accesorios del horno, así como el fondo del mismo, de forma que se visualice la llama sin necesidad de abrir la puerta.
- Encienda el quemador y coloque el mando en la posición de máximo.
- Espere 10 minutos con la puerta del horno cerrada.
- Girar el mando a la posición de mínimo y soltarlo.
- Actúe sobre el tornillo de regulación (ver fig.2) hasta obtener una llama mínima regular, o, en el caso de que sea otro tipo de llave, actuar en el by-pass lateral.
- Vuelva a montar el mando y asegúrese de que la llama no se apaga desde el caudal máximo hasta el caudal mínimo.

Una vez realizada la operación anterior, vuelva a colocar el mando en su posición inicial y girelo entre la posición de máximo y de mínimo. Durante este proceso, la llama no se puede apagar. En el caso de apagarse la llama, deberá repetir todo el proceso anterior a fin de regular el mínimo con un poco más de llama, hasta que el mínimo del quemador con el movimiento entre las posiciones de máximo y mínimo no se apague.

Efectuar esta operación en todos los quemadores.

Posicione el quemador en el "Mínimo", retire los botones del panel de mandos con un destornillador ajuste la posición del tornillo del "by-pass" de los grifos (fig.2)

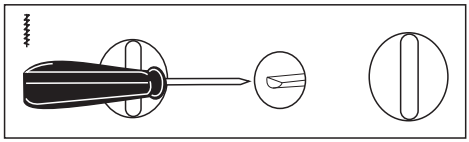


Fig. 2

Características de los quemadores e inyectores

Modelo con compartimiento para botella

Quemadores	Tipo de gas y presión de alimentación				
	G30/G31, 28/37 mbar			G20, 20 mbar	
	Refer. inyector	Consumo g/h	Potencia kw	Refer. inyector	Consumo m³/h
Auxiliar	50	73	1.00	72	0.095
Rápido	85	218	3.00	128	0.285
Semi-Rápido	65	127	1.75	97	0.166
Quemador Gigante	96	276	3.80	135	0.362
Semi-Rápido	65	127	1.75	97	0.166
Horno	90	219	3.15	128	0.285
Grill	65	111	1.50	97	0.132

Cuadro 1

Modelo monobloco (sin compartimiento para botella).

Quemadores	Tipo de gas y presión de alimentación				
	G30/G31, 28/37 mbar			G20, 20 mbar	
	Refer. inyector	Consumo g/h	Potencia kw	Refer. inyector	Consumo m³/h
Auxiliar	50	68	0.9	72	0.094
Rápido	85	216	3.00	128	0.285
Semi-Rápido	65	117	1.75	97	0.175
Semi-Rápido	65	117	1.75	97	0.175
Horno	90	219	3.00	128	0.285
Grill	65	111	1.85	97	0.133

Cuadro 2

NOTA: En los inyectores se reflejan los dámetros que aparecen en el cuadro 1 e 2.

3 - INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN

3.1 - GAS

3.1.1 - Encendido y Utilización de los Quemadores de Gas

Si la cocina, está equipada con encendido electrónico, el encendido de los quemadores es muy simple:

- Abra la llave de gas, o la bombona en su caso.
- Gire el mando correspondiente al quemador que desee encender hasta la posición con el símbolo (Potencia máxima) y simultaneamente presione el botón de encendido señalado con el símbolo . El quemador comenzará a funcionar. Si por cualquier motivo el encendido no funcionase, vuelva a girar el mando hasta la posición de cerrado y repita la operación.
- Si durante el funcionamiento de los quemadores se produce una extinción accidental de la llama, éstos deberán de apagarse, y volver a encenderlos una vez pasado como mínimo 1 minuto.

Si la cocina no estuviese equipada con encendido automático, el proceso es similar, debiendo aproximar una llama al quemador, y seguidamente girar el grifo a la posición de potencia máxima. Una vez que el quemador esté funcionando, su regulación es muy simple, pudiendo optar por la posición con el símbolo para obtener la potencia mínima.

Compruebe que los quemadores funcionen correctamente, teniendo que ser la llama azulada sin puntas amarillas.

Los recipientes que se utilicen (sartenes/cacerolas/cazos, etc.) deberán tener un diámetro igual o ligeramente superior al de los quemadores, para evitar pérdidas de energía, y la posbile penetración de líquido en el interior de los quemadores. (fig.3).

No utilizar recipientes cóncavos y/o convexos.
No utilizar en la encimera recipientes que sobrepasen los bordes

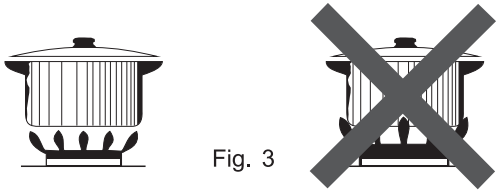


Fig. 3

Quemador	Diametro de los recipientes

Auxiliar	**120 a 180 mm**
Semi-rápido	**200 a 220 mm**
Rápido	**260 a 280 mm**

Atención: La tapa de cristal puede romper cuando se calienta.

Apague todos los quemadores 10 min. Antes de bajar la tapa (según la imagen), que se encuenta serigrafiado en la tapa de cristal de su cocina.

AVISO: Este aparato está destinado para cocinar. No debe ser utilizado para otros fines, por ejemplo, para la calefacción.

3.1.2 – Encendido y Utilización de los quemadores de gas con Dispositivo de Seguridad.

En el caso de que su cocina tenga en los quemadores de la encimera, dispositivo de seguridad, al girar el mando mantenga el mismo presionado unos segundos, durante y después de la maniobra de encendido, con objeto de accionar el dispositivo de seguridad.

3.1.3 – Encendido y Utilización del Horno de Gas.

- Abra la puerta del horno.
- Presione el mando respectivo y gire el mismo hacia la izquierda hasta el símbolo de llama grande - **potencia máxima** – Según la figura.
- Al mismo tiempo, aproxime una llama al orificio de encendido del horno, al mismo tiempo que presiona el mando.
- Una vez que el horno se haya encendido, mantenga presionado el mando de 10 a 15 segundos, para accionar el dispositivo de seguridad.

- En el caso de que el horno de su cocina esté equipado con encendido automático proceda como se indica a continuación:
  Persione varias veces el dispositivo de encencdo electrónico, y al mismo tiempo presio ne el mando correspondiente al horno.
  Una vez encendido, mantenga el mando del horno presionado de 10 a 15 segundos para accionar el dispositivo de seguridad.
- Si en el proceso de encendido, no ha mantenido presionado el mando durante el tiempo señalado (10 a 15 segundos), el horno se apagará, y tendrá que realizar otra vez las indicaciones relacionadas en el apartado anterior.
- Introduzca el recipiente con el plato a cocinar, colocándolo sobre la parrilla a la altura indicada en la tabla de cocinados.

Para utilizar el grill, en caso de grill a gas:

- No pulsar el botón de presión del encendedor durante mucho tiempo pues podría causar daños al generador de calor.
- Encienda una cerilla y aproxime la llama al quemador del grill (Fig. 4).
- Simultáneamente pulse el mando del horno y girelo hacia la derecha hasta la posición “grill” seãlada en el panel de control.
- Mantenga la presión sobre el mando durante unos 10-15 segundos, a fin de accionar el sistema de seguridad soltando a continuación el mando.
- Verifique si el quemador ha quedado realmente encendido. En caso contrario repita de nuevo la operación de encendido, después de haber girado el mando hasta su posición de cierre.

Siempre que utilice el grill debe colocar el protector de los mandos para evitar el sobrecalentamiento de los mismos.

Durante la utilización del grill la puerta quederá ligeramente abierta (existe para este fin una posición intermida en la bisagra de la puerta) (Fig.5).

ATENCION:

“Las partes accesibles peden estar calientes cuando se está utilizandoel grill. No permita que se acerquem los niños”.

Para utilizar el grill, en caso de grill eléctrico:

- Deberá pulsar el mando del horno y giralo hacia la izquierda hasta la posición “grill” señalada en el panel de mandos.

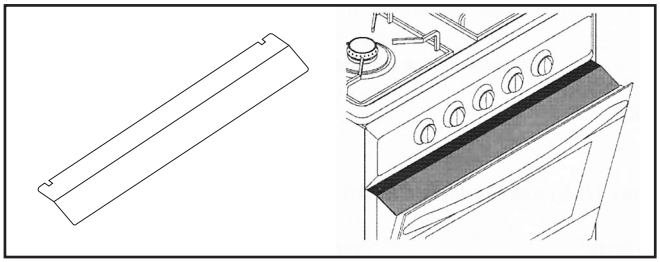


Fig. 5

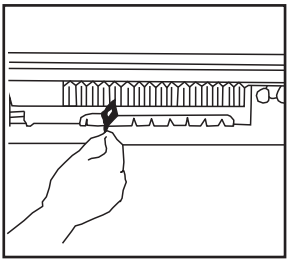


Fig. 4

ATENCIÓN

El dispositivo no debe ser presionado más de 15 segundos.
Si pasados 15 segundos, el quemador no enciende, deje de presionar el dispositivo, abrir la puerta y/o esperar por lo menos 1 minuto antes de intentar nuevamente encender el quemador.

4 - INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

4.1 - INTRODUCCIÓN

Su cocina no necesita de cuidados especiales. Solamente una limpieza rápida, que normalmente se realiza después de cada utilización, y una limpieza periódica más a fondo..
Para la sustitución de la lámpara del horno (en el caso de que la tenga), es necesario desconectar el aparato de la alimentación de la corriente eléctrica y retirar la tapa que la protege.

IMPORTANTE: Siempre que desee realizar operaciones de mantenimiento o limpieza mas minuciosas, deberá desconectar el aparato de cualquier fuente de alimentación.

4.2 - EXTERIOR

- **Esmalte**
  Esmalte cerámico vítreo de alta calidad, trátelo como si fuese porcelana y límpielo como se indca:

  1. Coloque 0,5lt de agua en la bandeja, cierre la puerta y encienda el horno a máxima potencia durante 10 minutos.
  2. Con agua y un poco de jabón, páselos por las paredes del horno y los residuos saldrán facilmente, gracias a esta nueva tecnología del esmalte. Finalmente asegúrese de que las superficies esmaltadas quedan bien secas.

- **Acero Inoxidable**

  Para su limpieza (manchas de grasa, huellas, etc.) utilícese un paño húmedo con alcohol. Para mantener el brillo y el aspecto de nuevo, espolvoree las superficies con un poco yeso en polvo pasando seguidamente un paño limpio y seco.

- **Panel de Mandos**

  Para la limpieza del panel solamente se debe utilizar un paño o esponja húmedos. No se deben utilizar productos de limpieza que los puedan rayar, o cualquier producto abrasivo o agresivo..

  Nunca utilice raspadores, estropajos de acero o productos abrasivos..

4.3 - ENCIMERA

4.3.1 - Gas

- La base de los quemadores y tapas se limpiarán con agua y jabon, y deberán enjuagarse inmediatamente.

ATENCIÓN – MUY IMPORTANTE:

Después de la limpieza de los quemadores es muy importante que la base del quemador y las respectivas tapas queden bien encajadas y centradas, presentando una llama azulada y sin puntas amarillas cuando esté en fucionamiento.

- Los inyectores se pueden limpiar, no obstante, debe evitar la utilización de herramientas rígidas o puntiagudas, que pueden obstruir las salidas de gas o alterar el calibre del orificio, preferiblemente limpiar con un **"bastoncillo"** empapado en alcohol, insistentemente, en la cabeza del inyector, hasta la disolución de la grasa que esté obstruyendo el orificio.

4.4 – HORNO

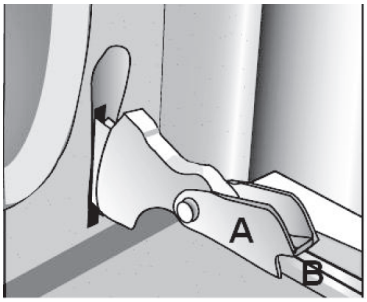
4.4.1 - Interior del Horno

- Retirar la parrilla del horno, colocar 0,5lts de agua en la bandeja, cerrar la puerta y encender el horno en la posición máxima, durante 10-15 min. Debido a la tecnologia del esmalte "Easy-to-Clean" el agua se evaporará y el horno quedará listo para limpiar, eliminando todo tipo de grasas.
- Cuando el horno esté templado, pasar un paño húmedo con jabón para retirar la suciedad.
- La parrilla se limpiará con agua tibia y jabón o cualquier otro producto que no sea abrasivo.
- Seque todo con un paño suave.

4.4.2 – Puerta del Horno con Doble Cristal

La puerta del horno se puede extraer sin utilizar herramientas.
Este detalle es de gran importancia, asegurando una limpieza mas cuidadosa, una gran facilidad de ejecución, no solamente para la limpieza de la propia puerta, sino para el interior del mismo, siendo el acceso más fácil una vez retirada la puerta del horno.:

Abrala completamente y encaje el pestillo A en el encaje de la bisagra B



- Sujetando la puerta con ambas manos, levántela como si fuese a cerrarla y tire hacia arriba en sentido oblícuo. La puerta ya estará separada del horno.
- Una vez efectuada la limpieza, vuelva a encajar la puerta en las ranuras del horno.
- Abrala completamente y gire el pestillo A hacia la parte frontal, de manera que se suelte del encaje B. Ahora la puerta está lista para funcionar de nuevo.

5 – CONSEJOS DE UTILIZAZIÓN

Algunos consejos para una mejor utilización del horno y del grill.

- Una vez encendido el horno, antes de introducir los alimentos, es aconsejable esperar de 10 a 15 minutos para el calentamiento del mismo.
- Los alimentos deben ser colocados sobre la rejilla, la bandeja, o en un recipiento colocado sobre la parrilla.. Para obtenerr un asado uniforme, es aconsejable utilizar las posiciones inferiores o centrales del horno.. La utilización diaria, le indicará la posición más adecuada para cada tipo de asado
- Durante el funcionamento del horno, abrir la puerta lo menos posible.
- El tiempo de asado, puede variar dependiendo del alimento, su homogeneidad y volumen. Es aconsejable prestar atención en los primeros asados y verificar el resultado de los mismos, para en próximas ocasiones obtener los mismos resultados.
- Las mezclas batidas, deben presentar una cierta consistencia, puesto que la fluidez excesiva prolongará inutilmente el tiempo de cocción.

- El hojaldre debe cocinarse hasta ¾, en un molde o en un plato antes de ser guarnecido. Una vez guarnecido, se introduce nuevamente en el horno hasta completar la coción.
- Casi toda la carne puede preparase al grill, con excepción de los rollos de carne picada y de algunas carnes magras.
- Las piezas que se asen deberían pesar al menos 1 kg (sin hueso). Si es carne deshuesada, el tiempo de asado será más corto y será más facil de cortar. Solamente es necesario darle la vuelta a la carne cuando el asado se realiza a temperaturas elevadas.
- Las salsas deben ser colocadas directamente en el recipiente o en la bandeja si el tiempo de asado fuese corto. Si el tiempo de asado fuese prolongado, deberán añadirse en la última media hora de asado.
- Para controlar el asado, basta presionar la carne con una cuchara. Si la carne estuviese lista, ésta no cederá. Cuando la carne está en su punto la salsa tendrá un color marron claro.

6 - ACCESORIOS

En el horno podrá encontrar los siguientes accesorios:

- **Parrilla**
- **Bandeja de asados**
- **Bandeja**
- **Protector de mandos**

Dependiendo del tipo de cocinado, estos accesorios, pueden ser colocados en el horno en las distitntas alturas del mismo.